

15 septembre 2010 06h00 | Par **CHRISTINE LAMAISON**

## Cuisine et dépendances : la rentrée de la Région

L'inauguration des cuisines et du restaurant pédagogique du lycée professionnel Louis-Darmanté faisait partie des visites de rentrée d'Alain Rousset.



Une visite des cuisines et des salles pédagogiques dignes d'un établissement étoilé. PHOTO PH SALVAT

Il paraît qu'Alain Ducasse, le chef multi-étoilé, y a fait ses gammes au piano - de cuisson - entre 1972 et 1973 mais ne s'en souvient pas. Tant pis pour lui, il n'aura pas son nom inscrit à l'entrée des magnifiques salles de cours du lycée professionnel Louis-Darmanté à Capbreton. À la différence de Vatel ou d'Alain Dutournier, qui ont l'insigne honneur de parrainer ainsi l'établissement.

Alain Dutournier, autre célèbre chef landais, qui veille à la réputation du Carré des feuillants à Paris, a promis de venir encadrer un TP de cuisine, pour les bac pro, dans cet établissement traditionnellement tourné vers les formations en restauration, auxquelles s'ajoutent désormais des filières commerce et vente.

Et ce lycée n'aura pas à rougir ni des prestations ni de l'équipement qu'il pourra offrir au « superchef ». Lundi matin, au fil d'un marathon parsemé de rubans tricolores, le président du Conseil régional, Alain Rousset, guidé par le député-maire de Capbreton, Jean-Pierre Dufau, et le proviseur, Gilles Vaxelaire, a visité les cuisines et le restaurant pédagogique rutilants de l'établissement.

### « Nickel ! »

« Top du top », « nickel », « dignes d'un cinq étoiles » : voilà pour les commentaires entendus en traversant les salles au pas de charge. Sans doute parce que le fumet des petits fours concoctés par les futurs Alain Dutournier et Hélène Darroze s'apparentaient au supplice de Tantale, à l'heure du déjeuner.

Au-delà des mots et des exclamations de circonstance, les chiffres engagés dans cette restructuration ne laissent pas indifférents, puisque la Région a financé cette rénovation pour un montant évalué à 4,480 millions d'euros. Mises en sécurité et aux normes des anciens locaux pédagogiques, réhabilitation d'une partie de l'ancien bâtiment, extension pour recevoir la salle de restaurant qui va pouvoir accueillir le public... Bref, « Cuisines et dépendances » avec un souci marqué pour l'environnement.

Le proviseur Gilles Vaxellaire a évoqué depuis 2000 les différentes batailles que lui et ses prédécesseurs ont menées pour arriver à ce bel outil de formation et évoqué la mémoire de Louis Darmanté dont le lycée porte le nom, « qui aurait été fier de cette réalisation ». La prochaine opération consiste en la restructuration de la demi-pension pour un montant de 2,295 millions d'euros.